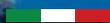


italea



Il viaggio verso le tue radici

Estate italiana

Magazine

NUMERO 4

www.italea.com



italea



Il viaggio verso le tue radici

SITI WEB REGIONALI

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | | | italea.abruzzo.com |
| | | | italea.basilicata.com |
| | | | italea.calabria.com |
| | | | italea.campania.com |
| | | | italea.emilia-romagna.com |
| | | | italea.friuli-venezia-giulia.com |
| | | | italea.lazio.com |
| | | | italea.liguria.com |
| | | | italea.lombardia.com |
| | | | italea.marche.com |
| | | | italea.molise.com |
| | | | italea.piemonte.com |
| | | | italea.puglia.com |
| | | | italea.sardegna.com |
| | | | italea.sicilia.com |
| | | | italea.toscana.com |
| | | | italea.trentino-alto-adige.com |
| | | | italea.umbria.com |
| | | | italea.valle-d'aosta.com |
| | | | italea.veneto.com |



SITO WEB NAZIONALE

italea.com

Sommario

4



Itinerari Ragusa
Il capoluogo di provincia italiano più a sud fa parte del Patrimonio dell'umanità dell'Unesco

18



Intervista Jimena Grandinetti
La giornalista e attrice argentina condurrà "Travesía Italiana"

6



Itinerari Étroubles
Il borgo ospita il Carnevale della Coumba Freida, a metà fra rievocazione storica e rito collettivo

20



La storia Da Bogotà a Genova
Daniel ha visitato l'Italia tornando sui passi del quadrisavolo Dioniso

13



Cinema Scorsese e la "sua" Sicilia
Il regista ha un forte legame con Polizzi Generosa: ecco il perché

22



Esperienze Attività da scoprire in tutta Italia
Dall'ABC della vendemmia ai segreti della vera pizza napoletana

News



Partire? Sì ma con Italea Card

Nell'ambito del progetto è prevista Italea Card: una carta digitale che darà diritto a sconti, agevolazioni e servizi da parte delle aziende partner di Italea.

2024, un anno da ricordare

Il 2024 è l'Anno delle radici italiane nel mondo, dedicato all'accoglienza dei viaggiatori delle radici, e si presenta come il momento ideale per un viaggio nel Belpaese.

Ecco cosa vuol dire "talea"

Il nome Italea deriva da "talea", una pratica con cui si consente a una pianta di propagarsi. Recidendone una parte e ripiantandola, le si può dare una nuova vita.

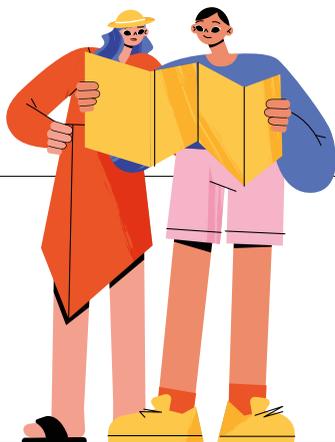


Tutto il fascino di Ragusa tra modernità e barocco

Il capoluogo di provincia italiano più a sud fa parte del Patrimonio dell'umanità dell'Unesco grazie alla sua architettura del '600-'700

Due aree distinte, una alta e ricca di elementi di modernità e l'altra, quella bassa, ancora con i vicoletti e gli edifici dei tempi più antichi. Si presenta così Ragusa, la città più a sud d'Italia, almeno tra i capoluoghi di provincia, un'esplosione di colori e di forme che le sono valse l'inserimento nella lista dei beni Patrimonio dell'umanità dell'Unesco come parte delle "Città tardo-barocche della Val di Noto (Sicilia sud-orientale)". Il centro storico di questa città, infatti, noto con il nome di Ragusa Ibla, vanta numerosi edifici in stile barocco, primo tra tutti, l'imponente Duomo di San Giovanni Battista: con le sculture e le colonne che affollano la sua facciata in pietra bianca e il suo campanile di oltre 50 metri, questa magnifica cattedrale è il principale luogo di culto della città. Più piccolo, ma non meno spettacolare, è il Palazzo della Cancelleria, uno dei 18 monumenti di Ragusa patrimonio dell'Unesco, grazie al raffinato stile barocco. Tra le vie della città, si può ammirare poi il Palazzo Bertini, un'antica dimora nobile nota per i tre "mascheroni" al suo ingresso, ovvero tre sculture che rappresentano tre personaggi caratteristici dell'iconografia barocca: il mendicante, coperto di stracci e sdentato; il ricco





ALTRI LUOGHI DA VISITARE

A soli 16 km da Ragusa, è possibile raggiungere uno dei borghi più suggestivi della Sicilia, Modica. Nota per il suo cioccolato e per aver dato i natali a Salvatore Quasimodo, questa cittadina ospita la Cattedrale di San Pietro, altro esempio, con la sua imponente scalinata e la facciata, di barocco siciliano.



COME ARRIVARE

L'aeroporto più vicino a Ragusa è quello di Catania: da qui si prende la Statale 194 in direzione Siracusa e si devia sulla Statale 194 in direzione Ragusa. Dall'aeroporto di Palermo, invece, si prende l'autostrada A19 Palermo-Catania fino a Caltanissetta, si prosegue sulla Statale 626 fino a Gela e quindi sulla 115 fino a Ragusa.



così per la presenza di tre strutture molto pittoresche e di valore storico che attraversano i suoi due quartieri principali, Ragusa superiore e Ragusa Ibla, e che sono note come Ponte Vecchio, Ponte Nuovo e Ponte Papa Giovanni XXIII. Ma Ragusa non è soltanto monumenti e opere d'arte: è, infatti, il luogo perfetto anche per gli amanti della natura e del mare, grazie alla spiaggia dorata e alle acque cristalline di Marina di Ragusa. Qui è possibile rilassarsi mangiando pesce fresco e i piatti tipici della cucina ragusana.



signore, con i suoi boccoli e il suo elegante cappello piumato, e infine l'orientale, riconoscibile dal grande turbante e dall'orecchino di perla, che simboleggia la sua ricchezza. A spiccare, poi, sul bianco che domina i monumenti della città, è la macchia di blu della cupola della Chiesa di Santa Maria dell'Itria: solo lievemente danneggiata dal terremoto del 1693, che ha invece distrutto altre parti della città, la chiesa fu ampliata e ricostruita successivamente adottando un ricco stile barocco. Oltre a chiese e palazzi nobiliari, Ragusa è anche "la città dei ponti": viene infatti chiamata

italea

Il viaggio verso le tue radici

Rocca Calascio ABRUZZO



La sentinella del Gran Sasso protagonista al cinema

Rocca Calascio, perla in provincia di L'Aquila, ospita una fortezza diventata set di "Ladyhawke" e "Il nome della rosa"

È uno dei quindici castelli più belli al mondo secondo National Geographic e, non a caso, è stato scelto da numerosi registi per i loro film di ambientazione medievale e non solo. È la fortezza di Rocca Calascio, una frazione del comune di Calascio, piccolo borgo in provincia di L'Aquila, che gode di uno dei paesaggi più affascinanti della penisola. Situato a 1.460 metri di altitudine e immerso nel Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, il castello domina sulla Valle del Ticino e sulla Piana di Navelli ed è uno dei più elevati in Italia, secondo, in altezza, solo al Castello di Andraz (in provincia di Belluno), a oltre 1.700 metri. Questa posizio-

ne strategica venne sfruttata, secondo le fonti storiche, da Ruggero II d'Altavilla, erede della stessa dinastia normanna che conquistò il Sud d'Italia e la Sicilia. Il duca di Puglia volle, dunque, l'edificazione di questa fortezza, attorno alla quale si sviluppò un borgo e che divenne poi parte di un imponente sistema di difesa che si estendeva dagli Appennini fino al mare Adriatico.

Ma la suggestiva conformazione attuale del castello, con le sue quattro torri che si innalzano dal monte e l'elegante cinta muraria, risale all'intervento di Antonio Piccolomini del 1480. In seguito a un violento terremoto verificatosi nel XVIII Secolo, Rocca Calascio è andata in gran parte distrutta e la popolazione ha pian piano abbandonato quest'area, trasferendosi nel borgo di Calascio.

Questo castello a picco sulla valle è rimasto, così, abbandonato fino alla riscoperta degli anni Ottanta: a questo periodo risalgono, tra l'altro, i film "Amici miei - Atto II" (1982), "Ladyhawke" (1985) e "Il nome della rosa" (1986), che sono ambientati qui e che hanno contribuito alla nuova fortuna di questo luogo unico al mondo.

La Rocca è oggi visitabile gratuitamente e da lì è possibile ammirare i principali gruppi montuosi dell'Appennino, dal Gran Sasso alla Majella fino al Sirente - Velino. Il Castello, inoltre, può anche essere il punto di partenza o di arrivo di passeggiate e trekking panoramici sul Gran Sasso, in cui immergersi nella natura esplorando luoghi legati a storia, spiritualità e leggende: tra questi, vicino alla Rocca si trova anche la Chiesa di Santa Maria della Pietà, eretta tra il XVI e il XVII Secolo nella stessa zona in cui sorgeva un'edicola rinascimentale. Secondo la leggenda, proprio qui la popolazione locale riuscì ad avere la meglio su una banda di briganti che imperversava nella zona. La chiesetta, di pianta ottagonale e con una cupola a otto spicchi, conserva al suo interno un dipinto raffigurante la Vergine e una scultura di San Michele armato.



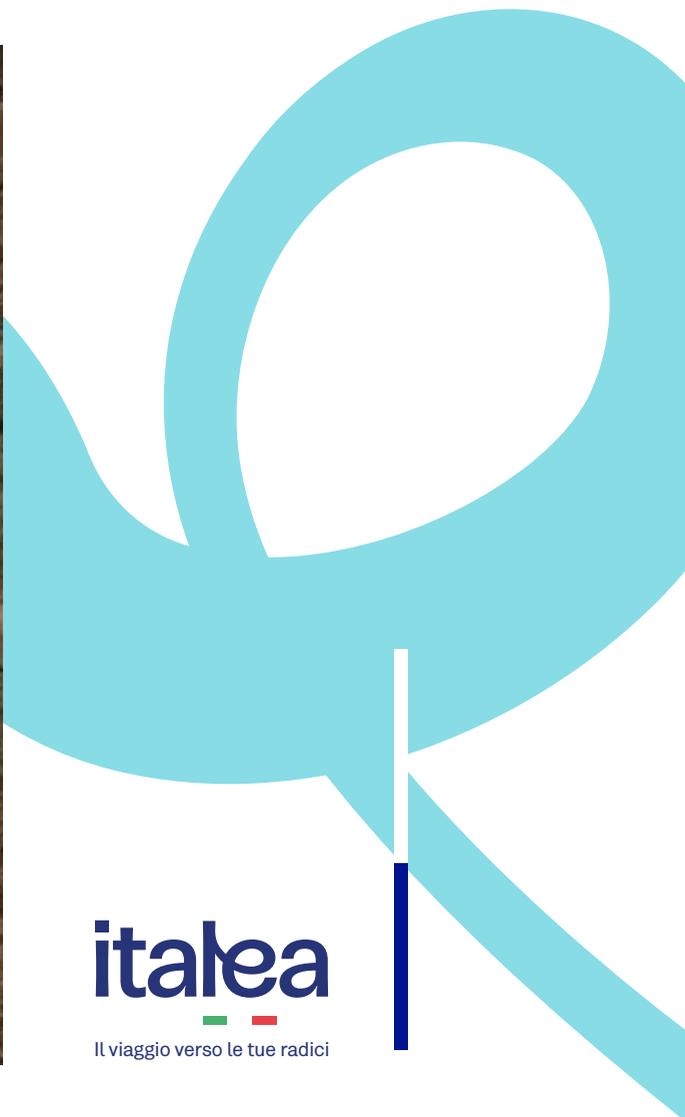
ALTRI LUOGHI DA VISITARE

Non lontano da Rocca Calascio, sorge Santo Stefano di Sessanio, un borgo medievale considerato un vero "gioiellino" architettonico, per l'armonia con cui sono disposti i suoi edifici, su cui svetta un'elegante torre. Fiorente città sotto i Medici, il borgo è stato abbandonato nel Novecento, ma di recente, l'imprenditore italo-svedese Daniele Kihlgren ha deciso di acquistare delle case abbandonate e ristrutturarle.



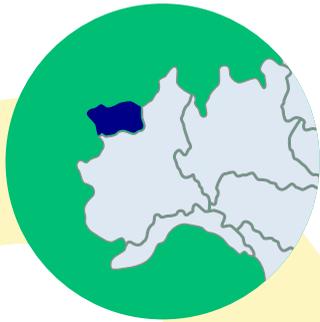
COME ARRIVARE

Il borgo di Calascio è raggiungibile da Roma con l'Autostrada A24 Roma-Teramo, uscendo a L'Aquila Est e seguendo le indicazioni per Pescara. Si prosegue tramite la SS 17 fino a Barisciano, da cui si prende la Provinciale per 15 km circa.



italea

Il viaggio verso le tue radici



Étroubles VALLE D'AOSTA

A 1.200 metri di altitudine, il borgo ospita il Carnevale della Coumba Freida, a metà tra rievocazione storica e rito collettivo

Il simbolismo di Étroubles che racconta la natura

"Campi coperti di paglia": è questo, forse, il significato che si cela dietro il nome di Étroubles, piccolo borgo valdostano la cui etimologia rimanderebbe proprio al termine "etrobla", che in dialetto indica la paglia che si forma alla radice di alcuni cereali. Fino a poco tempo fa, dunque, il borgo doveva essere circondato da campi di frumento e ancora oggi, a oltre 1.200 metri di altitudine, è immerso in una natura rigogliosa e incontaminata, nel contesto alpino della Valle del San Bernardo. Si tratta del luogo perfetto, quindi, per camminate estive lungo la Via Francigena, nei boschi e per lunghi trekking. Tra questi, c'è il Tour du Mont Fallère, un giro ad anello sul monte che offre un panorama mozzafiato. In inverno, invece, questi luoghi incantati si ricoprono di neve e sono ideali per gli amanti degli sport invernali: proprio da Étroubles, infatti, parte una pista di sci di fondo lunga 18 km, che risale la vallata passando per diversi villaggi e raggiunge i 1.521 metri di Saint-Rhémy-en-Bosses. È in questa atmosfera fiabesca che si svolge il Carnevale della Coumba Freida, manifestazione a metà tra una rievocazione storica e un rito collettivo pieno di simbolismi. La festività, infatti, ricorda il passaggio di Napoleone Bonaparte nel maggio del 1800, durante la Campagna d'Italia, con i partecipanti che si travestono da soldati francesi. Ma la sfilata di Carnevale è anche un'occasione per sfoggiare immagini e simboli che rappresentano il legame con la natura, l'avvicinarsi delle stagioni e non solo. Tra i personaggi, si trovano l'orso, che simboleggia l'arrivo della primavera, e le code dei muli, a rappresentare i venti che spazzano via le correnti d'aria nefaste. Oltre a loro, sfilano anche il diavolo, l'Arlecchino e la sua compagna Demoisella, che distribuisce caramelle, e poi il Toque e la Toquée (il Pazzo e la Pazza), una coppia di sposi litigiosi. Anche passato il Carnevale, Étroubles rimane un borgo medievale suggestivo e pieno di tesori da esplorare, in cui antico e contemporaneo si incontrano in un connubio perfetto. La chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta è un edificio riedificato intorno al 1815 sui resti di un'antica chiesa preesistente e conserva ancora un piccolo museo di oggetti liturgici risalenti al XV secolo. Lungo tutto il borgo,



Foto Enrico Romanzi

invece, sono disseminate le opere d'arte di un museo a cielo aperto, una galleria d'arte contemporanea permanente lungo stradine e piazzette, allestita in collaborazione con la Fondation Gianadda di Martigny. Il Museo è presente dal 2005 e ospita 17 opere di artisti italiani internazionali.

Prosegue il viaggio alla scoperta delle nostre radici

Ecco il quarto numero del magazine dedicato al Turismo delle radici. Continua il viaggio in tutte le Regioni italiane alla scoperta delle meraviglie presenti negli oltre 800 Comuni che fanno parte del progetto Italea.



ALTRI LUOGHI DA VISITARE

Nei dintorni del borgo, si trovano cinque cappelle rurali, la più antica delle quali è quella di Échevennoz, dedicata alla Madonna delle Nevi. La cappella è stata fondata nel 1440 dal notaio del borgo Pierre Bertin, mentre gli affreschi risalgono al 1800 e raffigurano la Vergine con il Bambino, i santi Pietro e Giuseppe e alcuni fedeli.



COME ARRIVARE

Étroubles è raggiungibile da Torino in circa un'ora e mezza con l'Autostrada A5 e poi con la Strada Statale 26. Arrivando in treno ad Aosta, è possibile raggiungere il borgo in circa trenta minuti con diversi pulman. L'aeroporto nazionale più vicino è quello di Torino Caselle.



italea

Il viaggio verso le tue radici

La tappa

Presentato il nuovo infopoint sul progetto nel comune del Cilento e le iniziative realizzate in Campania



Italea a Pollica: un hub per il Turismo delle radici

Un viaggio tra le meraviglie dell'Italia per scoprire le proprie origini e ritrovare i luoghi, le tradizioni e la cultura degli avi. È il progetto Italea, che invita gli italiani residenti all'estero e gli italo-discendenti a scoprire i luoghi e le tradizioni delle loro origini. Il progetto fornisce un insieme di servizi turistici - itinerari, laboratori, vantaggi, sconti - per agevolare il viaggio in Italia, grazie al lavoro di una fitta rete di professionisti che in ogni regione d'Italia avranno cura di informare, accogliere e assistere i viaggiatori: le Italee regionali. E ora Italea ha fatto tappa anche a Pollica, in provincia di Salerno, dove il 18 luglio sono stati presentati i progetti realizzati da Italea Campania, l'ente di promozione ufficiale dei viaggi delle radici del Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale. A sottolineare l'importan-

za della rete nazionale delle Italee è stato Giovanni Maria De Vita, responsabile del progetto Turismo delle Radici del Maeci, intervenuto all'evento che si è tenuto al castello dei Principi Capano di Pollica: «La rete delle Italee regionali rappresenta un punto di forza del nostro progetto oltre ad essere un aspetto del tutto innovativo in questa esperienza di promozione di turismo. Noi abbiamo creato 20 Italee in ciascuna delle regioni d'Italia. Siamo qui a Pollica per inaugurare i lavori di Italea Campania. Le Italee regionali sono davvero il fulcro del nostro progetto perché sono composte da persone che hanno delle specializzazioni in diversi campi: dalla genealogia alla creazione di itinerari passando per la riscoperta delle tradizioni. Sono profili che si occupano di creare sui territori tutti quei servizi destinati ai viaggiatori delle radici».

De Vita ha poi evidenziato che si tratta di una «platea di 80 milioni di persone con origini italiane nel mondo che vengono in Italia a scoprire i luoghi con una particolare attenzione perché vogliono vedere da dove sono partiti i loro antenati e possibilmente sentire quelle tradizioni, vedere quelle abitudini, quei modi di vita che hanno conosciuto attraverso i racconti». Per De Vita è, quindi, «un compito molto impor-



tante soprattutto perché il viaggiatore delle radici, tornando in questi luoghi, non viene a vedere soltanto dei monumenti o dei paesaggi, ma viene per sentirsi a casa ed è importante che questo "sentimento" venga costruito, considerato. Anche perché il motto del nostro progetto per il 2024, Anno delle radici italiane nel mondo, è appunto "Bentornati a casa". A presentare il programma è stata Sara Roversi, presidente Radici ETS - Italea Campania: «Italea Campania inaugura qui un ufficio molto particolare perché non apre in una grande città ma in uno dei 115 Comuni delle radici. Noi della Regione Campania amiamo innovare e proporre sempre cose nuove. Per questo motivo abbiamo pensato che c'è già una rete bellissima dei 15 infopoint gestiti da Cilento Mania: abbiamo chiesto loro di mettere a disposizione di Italea i loro ragazzi che quotidianamente accolgono turisti per dare un primo presidio a chi vuole capire come fare, per esempio, a contattare un genealogista o a spiegare cos'è Italea Card che il ministero ha messo a disposizione». A Pollica sono state messe in mostra «buone pratiche che vengono da tutta la Regione Campania. E poi esperti, chi si occupa di accoglienza e anche ricercatori, scienziati, pro-

fessori che studiano proprio questo tema» sono intervenuti all'evento di Italea Campania. «Dobbiamo formarci perché l'opportunità del turismo delle radici va colta a pieno titolo. Questo non è un viaggio turistico normale, è un viaggio che ha bisogno di tempo, di ascolto, di riconnessione e di ricerca. Questa è l'attenzione che vogliamo dare a tutti i campani nel mondo che vogliono tornare qui e riscoprire le proprie origini» ha sottolineato Roversi.

Il primo cittadino di Pollica, Stefano Pisani, ha poi concluso: «Pollica è parte integrante della rete di Italea Campania, come i tanti comuni della Campania che hanno deciso di sposare il progetto del turismo delle radici del Ministero degli Esteri, attraverso il quale tentiamo di riconnettere le nostre comunità ai nostri discendenti all'estero. Insomma, vogliamo in qualche modo approfittare di questo momento celebrativo per ricostruire un legame che nel tempo può andare perso. È il momento di ritornare a casa e soprattutto di mettere insieme le risorse del nostro territorio campano per fare in modo che non ci sia solo turismo delle radici ma anche la riscoperta dell'autenticità della nostra terra e perché no, creare nuove opportunità di sviluppo».



Qui e nella pagina accanto alcune immagini della tappa a Pollica di Italea

Il debutto

Il concorso "Sud, racconti di Vite", che unisce letteratura, emigrazione e passione enologica, è alla prima edizione

Le poesie e i racconti di chi rimane e di chi parte

Letteratura, poesia e vino in un connubio inscindibile per raccontare sogni e speranze di chi va, di chi torna e di chi resta. Storie legate alla terra e al vino, nel legame indissolubile e viscerale con chi lo produce. Vite di donne e di uomini, di chi trova il coraggio di osare. Memoria contro l'erosione del tempo. Con questa finalità nasce la prima edizione del concorso letterario "Sud, racconti di Vite".

«Il vino è la poesia della terra», scriveva Mario Soldati. Infatti, il concorso si propone come invito alla scrittura di esperienze di resilienza di contadini "custodi" di una sapienza antica e rigorosi ricercatori di innovazione. Di agricoltura eroica o ancora storie di chi è emigrato altrove, in cerca di una vita migliore. Di chi ha deciso di ritornare con la speranza di contribuire alla rinascita del proprio territorio. Di chi è rimasto, sognando davanti a un bicchiere di vino mille possibili vite. Presidente della giuria scientifica sarà il professor Paolo Apolito, antropologo, già docente di Antropologia Culturale presso l'Università Roma Tre e l'Università degli Studi di Salerno.

«Dare valore ai nostri territori attraverso l'arte significa recuperare la memoria che stiamo perdendo - spiega il professor Apolito - Le nuovissime generazioni ignorano del tutto la vita dei loro antenati e la storia per cui sono qui presenti. Questa memoria è importante perché dà una dignità alla vita presen-

te e perché fa sfuggire dal rischio principale che oggi vivono i ragazzi, il senso di smarrimento che viene dalla solitudine, ovvero dal pensiero di potercela fare da soli senza avere gli strumenti idonei e questo provoca angoscia».

Il concorso prevede due sezioni: poesia e narrativa. Si concorre con un elaborato in lingua italiana (racconto, favola, fiaba, diario, lettera, della lunghezza non superiore alle 50mila battute), o con un componimento poetico. Nessun costo di iscrizione: la partecipazione è libera, inclusiva e aperta a tutti. Tutti i lavori dei primi dieci finalisti saranno inseriti nel volume pubblicato da Francesco D'Amato Editore. Il concorso nasce da un'idea di Biancaluna Bifulco, è curato dalla giornalista Barbara Landim ed è promosso da Cantine Barone in collaborazione con Tribù Comunicazione.

La scadenza per la presentazione dei prodotti è fissata per il 15 settembre 2024. Gli elaborati potranno essere inviati all'indirizzo di posta elettronica: hello@tribucomunicazione.it. Nell'oggetto dovrà essere indicata la dicitura: Partecipazione Festival Concorso Letterario "Sud, Racconti di Vite" 2024.



Cinema

Il regista premio Oscar ha un legame indissolubile con Polizzi Generosa, il paese d'origine dei suoi nonni

Scorsese e la Sicilia questione di famiglia

Martin Scorsese non mai nascosto le proprie origini siciliane e soprattutto il legame con il comune di Polizzi Generosa, da cui provenivano i suoi quattro nonni. Originariamente, il cognome della sua famiglia era "Scozzese" ma negli Stati Uniti fu erroneamente trascritto come "Scorsese".

Il regista ha visitato il piccolo comune del Palermitano più volte nel corso degli anni, con l'intento di riscoprire le sue radici familiari e ristabilire un contatto autentico con la terra dei suoi antenati. Il primo viaggio avvenne nell'estate del 1979, accompagnato da una 27enne Isabella Rossellini. Dieci anni dopo, nel 1989, il premio Oscar tornò con i genitori per celebrare il loro 50esimo anniversario di matrimonio. L'episodio rappresentò un momento di grande emozione per la famiglia Scorsese, che festeggiò l'importante traguardo nella terra d'origine. Durante questa visita, il regista ebbe la possibilità di visitare la casa paterna della famiglia in piazza San Giovanni. Con una telecamera, documentò ogni aspetto di Polizzi Generosa, dalle antiche chiese ai pittoreschi vicoli, catturando non solo l'architettura ma anche l'atmosfera unica del suo paese natale.

In quell'occasione, incontrò anche i suoi parenti. Alcune delle foto pubblicate di quell'incontro mostrano Scorsese circondato dall'affetto dei suoi genitori e immerso nel paesaggio familiare che ha avuto un impatto profondo sulla sua vita e carriera. Nel 2005, Scorsese formalizzò la richiesta di cittadinanza italiana, concludendo il processo con la trascrizione del suo atto di nascita a Polizzi Generosa. Questo gesto simbolico sottolineò il profondo legame del regista con il paese dei suoi antenati, completando così un cerchio che aveva iniziato a tracciare molti anni prima.



Martin Scorsese ha vinto l'Oscar con "The Departed". Tra i suoi capolavori "Toro scatenato", "Taxi driver" e "Quei bravi ragazzi"

Nelle Marche un tour dedicato all'apiturismo

Nasce la "Strada del miele di Macerata", primo itinerario organizzato per gli amanti dell'apicoltura, tra borghi, parchi naturali, artigianato, apiari olistici ed esperienze

Chi dice turismo delle radici dice anche turismo sostenibile. Una proposta di viaggio sostenibile all'insegna dell'apiturismo - quella forma di turismo rurale legato al miele, all'apicoltura e alle api in generale - arriva oggi dalle Marche dove è nata la "Strada del Miele di Macerata". Si tratta di un itinerario che comprende i 5 comuni marchigiani membri dell'associazione Le Città del Miele. Il progetto nasce su iniziativa del Consorzio Apicoltori di Macerata, un territorio provinciale che vede presenti cinque "città del miele" abbracciando mete diversificate dall'area montana a quella collinare, dai vigneti a città d'arte, come Matelica, Monte Cavallo, Montelupone, Urbisaglia e Valfornace. Questa proposta di apiturismo integra le varie soluzioni di itinerario con servizi di accoglienza, ricettività ed esperienze da vivere nelle diverse tappe, tutte ben indicate e descritte sul sito Strada del Miele di Macerata, una "piattaforma digitale" user-friendly, progettata sulle esigenze dei viaggiatori e arricchita da una mappa interattiva che permette di consultare i punti di interesse della zona.

L'itinerario, percorribile nella sua interezza o in parte, abbraccia paesaggi molto vari, tra colline, monti, parchi naturali e borghi medievali circondati da vigneti, boschi e da prati che si perdono a vista d'occhio: un territorio d'eccellenza per l'allevamento delle api, che qui trovano una biodiversità particolarmente intensa per la produzione di mieli eccellenti. Tante le possibilità per diversi target e passioni: ci sono itinerari a tema con suggerimenti su arte e cultura, storia, religione, natura, trekking e non mancano percorsi in auto, in camper, di mototurismo e cicloturismo, di durata e di livello di difficoltà differenti. Un'occasione preziosa per scoprire la grande varietà dei mieli del territorio, che spaziano dal millefiori all'acacia, dal girasole al castagno passando per piante note fin dall'antichità per le loro proprietà benefiche, antinfiammatorie e digestive, quali l'erba strega e l'erba medica. Non mancano momenti dedicati al lavoro degli apicoltori, come le visite agli apiari per conoscere le diverse fioriture che li circondano, assistere alla smielatura del miele, farsi guidare nella distinzione di gusti e profumi delle diverse tipologie di mieli, degustarli abbinati ai prodotti tipici del territorio, scoprire la cucina al miele, farsi raccontare i benefici dell'apiterapia e della cosmesi naturale derivata dai prodotti dell'alveare e, naturalmente, acquistare il miele direttamente dai produttori.

C'è anche l'elenco degli apiari olistici, le "cassette delle api" costruite in materiali naturali e con un sistema integrato di





arnie appliche esterne e comunicanti con l'interno attraverso delle grate, ma in tutta sicurezza per gli ospiti, ai quali offrono un'esperienza multisensoriale: il ronzio è come una musica che facilita il rilassamento, il ritrovarsi interiore e la meditazione, si respirano odori particolari che attivano una sensazione di benessere alle vie respiratorie e ci si può riposare, sdraiati nei comodi lettini, abbandonandosi a sensazioni nuove.

Matelica, patria del Verdicchio di Matelica, una delle più importanti DOCG marchigiane, non a caso è anche Città del Vino, oltre che del Miele: qui è nato il Melitites, il primo vino al miele cantato anche da Plinio Il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*. Passeggiare nel borgo antico significa tornare indietro nel tempo e scoprire delle rarità come il Globo, un orologio solare unico al mondo progettato oltre 2000 anni fa o ammirare, nella vicina frazione di Braccano, i murales realizzati dagli studenti dell'Accademia di Brera, Urbino e Macerata. Nel più piccolo comune delle Marche, Monte Cavallo, il paesaggio montano è tra i più emozionanti della provincia maceratese, con il verde dei prati che nella bella stagione cambia colore grazie alle fioriture spontanee. Chi ama camminare può spingersi fino al Bosco delle Pianotte, punto ideale per escursioni nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

Villaggio fortificato circondato da mura, Montelupone racchiude nel centro storico palazzi ed edifici nobiliari e un intreccio di viette e di vicoli che spesso conducono a inaspettate piazzette. La sua posizione privilegiata su una collina consente di osservare il variegato paesaggio marchigiano, che, nei giorni particolarmente tersi, arriva fino all'Adriatico. Qui a dicembre si svolge Mielemente, l'unico mercatino di Natale interamente dedicato al miele e ai suoi derivati. Municipio e poi colonia romana, *Urbs Salvia*, oggi *Urbisaglia*, conserva un Parco Archeologico di rilevanza nazionale, dove ammirare la storia e i fasti della dominazione romana nelle Marche.

La città è dominata da una Rocca medievale dalla quale è possibile ammirare l'antico borgo, con i suoi palazzi, logge e chiese. Ai confini con l'Umbria, si trova Valfornace, nata dalla fusione dei comuni di Pievebovigliana e Fiordimonte, punto di partenza per l'esplorazione del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Qui è tutto ancora autentico, dal caffè secondo la tradizione marchigiana, corretto con liquore all'anice, ai tessuti, lavorati al telaio secondo l'antica tecnica dei liccetti.

Un libro ribalta lo stereotipo che fa nascere al Nord la nostra cultura gastronomica che attingerebbe invece alla tradizione sviluppata nel Medioevo tra Napoli e Palermo

I capolavori della cucina italiana? Erano nel ricettario di Federico II

La cucina italiana affonda le sue radici nel periodo di splendore e contaminazione del grande impero di Federico II di Svevia. Lo afferma, attraverso una rigorosa analisi storica, antropologica e gastronomica, partendo da indizi e suggestioni del trattato medievale "Liber de coquina", lo studio approdato nel volume "Le origini della cucina italiana, da Federico II a oggi", a cura di Paola Adamo, Valentina Della Corte, Francesca Marino ed Elisabetta Moro.

«Il volume è il risultato di un lavoro di squadra straordinario che ha coinvolto e visto interagire esperti di letteratura e storia medievale, di antropologia culturale, di nutrizione ed educazione alimentare, di economia, di botanica, di scienze e tecnologie alimentari, di chimica agraria e infine otto maestri chef che operano in Campania, Puglia, Lucania, Marche e Sicilia, regioni legate a Federico II - spiega la professoressa Paola Adamo, del Dipartimento di Agraria della Federico II - Un gruppo multidisciplinare di persone accomunate dall'interesse verso le scienze gastronomiche e che ha condiviso da subito un progetto comune: l'analisi storica di ricette e precetti gastronomici e salutistici di un "Liber de coquina" scritto 800 anni fa in lingua latina, e la rielaborazione di alcune sue ricette in chiave moderna. Un lavoro multidisciplinare che si colloca nel solco della tradizione federiciana e che testimonia come la collaborazione e il confronto con persone anche molto diverse siano fondamentali per stimolare la creatività, continuare ad aumentare le conoscenze scientifiche e creare innovazione».

«L'idea di approfondire il "Liber de coquina" rientra nel processo di sviluppo delle conoscenze e competenze che ha caratterizzato il progetto delle celebrazioni Unina 2024 - ricorda la professoressa Valentina Della Corte, del Dipartimento di Economia, Management e Istituzioni della Federico II e delegata del rettore per le celebrazioni degli 800 anni dell'Ateneo - In tale ambito, sono stati individuati tre filoni principali: cultura, innovazione e sostenibilità, per inquadrare e valorizzare tutte le attività scientifiche dell'ateneo. In questo senso, il ricettario rientra trasversalmente a pieno titolo in tale processo, evidenziando sin dall'epoca di Federico II l'attenzione a due temi fondamentali: l'esaltazione dell'identità dei luoghi anche attraverso il cibo e la gastronomia, l'approccio salutistico e sostenibile in tale ambito. Questo approccio, così innovativo, apre il fronte all'analisi dell'oggi e del domani, proiettando le antiche ricette nel contesto contemporaneo, esaltandone le caratteristiche».



1224 2024
ad scientiarum illustrandam
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Le origini
da Federico II

a cura di
Paola Adamo,
Francesca Marino

FedOA - Federico II



Origini della cucina italiana da Federico II a oggi

Valentina Della Corte,
Giovanna Marino, Elisabetta Moro

II University Press

«Questo libro nasce dall'idea che ci sia una connessione storica, un ponte, tra il Medioevo e i nostri tempi, costruito sulla storia della cucina italiana. Questa ipotesi è dimostrata con i capitoli dedicati ad approfondimenti storico-antropologici; Il libro propone anche delle ricette in chiave moderna ispirate al "Liber de Coquina" elaborate da chef che rappresentano territori noti per essere stati frequentati dall'Imperatore - chiarisce la dottoressa Francesca Marino, docente di Educazione Alimentare e Nutrizione, che è anche autrice di un contributo - Il volume supporta la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'umanità. Perché l'arte e la tradizione enogastronomica italiana non solo hanno una loro chiara identità ma vedono le loro origini in epoche lontane nel tempo in quelle che erano le grandi capitali del Mediterraneo».

«Questo libro ribalta lo stereotipo che fa nascere al Nord la cucina italiana e rivela che in principio c'è la cultura gastronomica Normanno-Sveva sviluppatasi nel Medioevo tra Napoli e Palermo. Prova ne sia il fatto che nel 'Liber de coquina', cioè il ricettario di Federico II, si trovano le prime ricette di capolavori del genio culinario italico come la pasta alla genovese e la scapece. Ma anche lasagne, tortelli, gnocchi e ravioli. Nonché classici della dieta mediterranea come i broccoli soffritti nell'olio, le frittiture di pesce e molti piatti a base di legumi e verdure - sottolinea la professoressa Elisabetta Moro, antropologa, docente di Storia della Gastronomia alla Federico II - Di fatto il Liber sposta al Sud l'origine della cucina italiana e racconta l'inizio della sua fortuna europea».

Il professore Fulvio Delle Donne, ordinario di Letteratura Medievale e Umanistica presso l'Università degli Studi della Basilicata, racconta: «Secondo un cronista del tempo, il francescano Giovanni di Winterthur, fu solito digiunare e mangiare una sola volta al giorno, secondo una pratica in lui indotta non da ascetismo o da devozione religiosa, come sarebbe stato commendevole per la salvezza dell'anima, ma dal desiderio di conservare in salute il corpo. Di certo, Federico amò sulla sua tavola ampie varietà di cibi, dalle verdure, alla carne e al pesce, conditi con salse spesso agrodolci e speziate, compresa la "askipecia", la scapece della nostra tradizione, ancora abbondantemente usata».

Dalle ricette del Liber, ad esempio, si trovano similitudini anche con paste tipo cavatelli, orecchiette, lasagne e trafilate lunghe del tipo delle linguine, spaghetti e vermicelli. La pubblicazione riporta anche una selezione di ricette del Liber de coquina e un ricettario con piatti realizzati da chef. La dimostrazione che i principi riportati nel Liber si ritrovano oggi nell'alta cucina.



Intervista

La versatile giornalista e attrice argentina condurrà "Travesía Italiana" insieme a Donato de Santis, chef e popolare volto del piccolo schermo

Jimena Grandinetti: «Porto in televisione il mio viaggio delle radici»

Si chiama "Travesía Italiana" il programma televisivo con Jimena Grandinetti e Donato de Santis che verrà registrato in Italia a fine ottobre per la tv argentina. Lei è una popolare e amatissima giornalista, conduttrice tv e attrice, lui un celebre chef e personaggio del piccolo schermo (è uno dei volti di "MasterChef Argentina"). Che cosa hanno in comune oltre al fatto di vivere a Buenos Aires? Le loro radici italiane. Nasce così l'idea di un format che li vedrà andare alla scoperta di tradizioni, cultura, folclore, enogastronomia e bellezza: dalla Puglia all'Abruzzo passando per la Calabria e le Marche sono tante le tappe che i due faranno in Italia nell'anno dedicato alle origini italiane nel mondo.

Il 2024 è stato infatti dichiarato l'Anno delle radici italiane nel mondo - dedicato all'accoglienza degli italo-discendenti nei territori d'origine - e ha visto la nascita di Italea. Italea è il programma di promozione del turismo delle radici, lanciato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale all'interno del progetto PNRR e finanziato da NextGenerationEU per il periodo 2022-2025.

«Dopo molti anni, passati a pensare e sognare un progetto simile, eccoci qui sul punto di farlo, ci siamo quasi!» dice entusiasta Jimena Grandinetti che racconta così le sue origini italiane: «Mio padre è nato in Calabria, ed è strano in realtà che qualcuno della mia età - io ho 33 anni - abbia genitori nati in Italia, di solito sono i nonni o i bisnonni. Da piccola chiesi a mio padre per il mio quindicesimo compleanno di regalarmi un viaggio in Italia. Lui era arrivato in Argentina dall'Italia quando aveva quattro anni e da allora non era mai più tornato. Tornare con lui in Italia è stato molto forte ed emozionante, specie per lui che ha fatto ritorno nel suo paese d'origine dopo tanti anni. In quel caso il nostro viaggio fu piuttosto breve, non si è trattato di un vero e proprio viaggio delle radici, quello lo farò davvero grazie al programma!».

«Sono stata cresciuta dai miei nonni italiani qui in Argentina - continua la conduttrice - passavo molte ore a casa dei miei nonni e ho acquisito molte abitudini da loro: il modo di parlare, il mio carattere credo si sia forgiato con loro. Ora mi piacerebbe tanto conoscere la storia dei miei avi».

Il popolare volto della tv argentina sottolinea così lo stretto legame tra l'Italia e il suo paese: «Esiste una relazione molto profonda tra i due Paesi. Anzi, credo che qui siamo come una seconda Italia nel mondo. Lo vedo in tanti aspetti, in cui le somiglianze sono tantissime: nel modo di essere, nel modo



Jimena Grandinetti,
popolare volto
della tv argentina



di porsi di fronte alla vita, sono tante le cose che abbiamo in comune. La gastronomia italiana poi, è estremamente presente in Argentina».

Jimena Grandinetti spiega così come nasce l'itinerario del programma tv: «Avremmo voluto proporre un itinerario molto più vasto ma ovviamente, si capisce, è impossibile visitare tutta l'Italia! Quindi abbiamo dovuto selezionare una serie di luoghi da raccontare. L'idea è sempre stata quella di mantenere ben bilanciata la presenza al Nord, Centro e Sud. Il tour vuole mostrare ai telespettatori argentini lo spirito di ogni Regione che visitiamo». I viaggi delle radici, che hanno già preso il via nel nostro Paese, dal nord al sud passando dal centro, stanno permettendo a molti italo-discendenti di ritornare in Italia alla ricerca delle proprie origini. Ogni regione italiana - attraverso le Italee locali - è attivamente coinvolta nel promuovere e avviare attività legate alla riscoperta delle radici e alle tradizioni locali, offrendo così esperienze autentiche e profonde. E proprio i referenti del progetto Italea in ogni regione d'Italia avranno il compito di accogliere e accompagnare Jimena Grandinetti e Donato de Santis nel loro viaggio.

Protagoniste del programma storie di viaggi, di emigrazione, di radici. Tanta italianità e tanta passione. Il format prenderà il via da Tricase, in Puglia, per poi fare tappa in Abruzzo, Basilicata, Marche e risalire lo Stivale. Non mancherà una visita a Napoli: «Napoli ha un legame speciale con l'Argentina, basti pensare a Maradona. La città è una tappa obbligata per noi. L'affinità tra l'Argentina e la città è grandissima, dovuta ovviamente a ragioni calcistiche ma non solo, sarà una tappa che sorprenderà il pubblico! Ma non voglio raccontare altro... "Travesía Italiana" sarà un programma tutto da seguire, dove le emozioni e le sorprese non mancheranno!».

Per Jimena Grandinetti quello in Italia non sarà solo un lavoro e una importante esperienza professionale ma un viaggio del cuore: «In Calabria, a Sembiase (Lamezia Terme, ndr), andrò a conoscere alcuni parenti. Andrò lì dove sono nati i miei nonni e mio padre e dove abita ancora parte della mia famiglia. Sono molto emozionata, è una parte della famiglia che ancora non conosco. A Sembiase c'è un teatro che si chiama Grandinetti. Per me è stata una piacevole scoperta. Mi piacerebbe conoscere di più sulle origini della mia famiglia, trovare un filo, conoscerne la storia, sorprendermi ed emozionarmi. Sarà un viaggio speciale come speciali sono tutti i viaggi degli italo-discendenti che decidono di tornare in Italia per riscoprire le proprie radici. Nella vita di una persona le radici sono importanti: possono influenzare il modo

di pensare, di agire e di relazionarsi con gli altri. È importante conoscere e rispettare le proprie radici per poter avere un senso di identità e appartenenza. Buon viaggio, allora, a tutti i turisti delle radici!».



La storia Insieme alla moglie Silvia il cittadino colombiano ha visitato il nostro paese tornando sui passi del quadrisavolo Dioniso, partito da Imperia per il Sud America nel 1830

Da Bogotà a Genova Daniel alla riscoperta delle sue origini liguri

Daniel Hernando Devia Torres, 59 anni, colombiano di Bogotà, ha intrapreso insieme alla moglie Silvia Gutiérrez Vivía quello che è ben più di un semplice viaggio: è arrivato in Italia per mettersi sulle tracce del quadrisavolo Dioniso, che nel 1830 aveva lasciato la provincia di Imperia per partire in cerca di fortuna alla volta del Sud America. L'esperienza è stata organizzata nell'ambito del progetto Italea, il programma di promozione del Turismo delle radici lanciato dal Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, che fornisce un insieme di servizi turistici – itinerari, laboratori, vantaggi, sconti – per agevolare il viaggio in Italia, grazie al lavoro di una fitta rete di professionisti presenti in ogni regione. A Genova, nella sede della Regione Liguria, si è svolto l'incontro con l'assessore regionale al Turismo, Augusto Sartori, alla presenza di Andrea Pedemonte, Antonella Riccardi, Chiara Parodi e Martina Migliazzi di Italea Liguria, Mariangela Dalfovo, coordinatrice regionale Liguria e Toscana del progetto Italea, Carlotta Gualco e Roberto Speciale, rispettivamente direttrice e presidente di Fondazione Casa America, Franco Bampi dell'associa-



zione "A Compagna" e il Gruppo Folkloristico Città di Genova, che ha rigorosamente indossato i costumi tradizionali. Al termine dell'incontro istituzionale, in cui il gruppo folkloristico ha intrattenuto Devia Torres e la moglie con un brano della tradizione genovese intitolato "Ma se ghe pensu", la visita è proseguita nei locali della Fondazione Casa America in via dei Giustiniani, dove il presidente e la direttrice hanno accolto i coniugi colombiani raccontando le attività portate avanti dall'istituzione culturale che promuove il dialogo politico, i rapporti economico-commerciali e gli scambi culturali tra l'Italia e l'Unione Europea con le Americhe. Anche qui il Gruppo Folkloristico Città di Genova ha proposto un'altra canzone del repertorio tradizionale, "Cose dixeiva a nonna", e raccontato la storia degli abiti degli antichi mestieri, dal "camallo" al pescatore. Dopo aver assaggiato pesto e focaccia, imperdibili specialità della cucina genovese, Daniel e Silvia hanno proseguito il loro tour della città alla





Alcuni momenti del viaggio in Liguria di Daniel Hernando Devia Torres

volta del Galata Museo del Mare, camminando per i caratteristici vicoli del centro storico e ammirando le bellezze della cattedrale di San Lorenzo e del Porto Antico. Giunti al MuMa, i viaggiatori hanno avuto la possibilità di immergersi nel mondo della navigazione, prima soffermandosi sulla storia di Cristoforo Colombo, delle Caravelle e della scoperta dell'America, e poi dedicando un ampio approfondimento al mondo delle migrazioni, a cui la struttura museale dedica un'intera sala espositiva. Il viaggio di Daniel alla ricerca delle proprie origini è proseguito poi alla volta dell'imperiese, a Lucinasco e Borgoratto.

«Stiamo cercando le nostre radici da tanti anni, avevamo iniziato la nostra ricerca da soli; siamo poi entrati a contatto con Italea, e insieme siamo riusciti a organizzare questo bellissimo viaggio. Siamo molto emozionati e non vediamo l'ora di scoprire quanto più possibile, e poi di tornare a casa e di poter raccontare ai nostri figli e a mio padre, che ha 80 anni e non è

potuto venire insieme a noi in Italia, tutto quello che vedremo qui - spiega Daniel Devia - Mio papà mi parlava sempre di mio nonno Cirillo e del bisnonno, pensava che fossero originari di Bologna ma grazie a degli studi abbiamo poi scoperto che erano liguri, per questo siamo qui oggi». E l'emozione è visibile negli occhi della coppia: ogni scorcio, ogni informazione è preziosa e viene accolta con entusiasmo dai due, estremamente grati per la cura e l'attenzione con cui sono stati accolti.



Esperienze

Da Napoli a Udine: l'Italia offre attività immersive con l'obiettivo di evocare ricordi ed emozioni

Perugia



Un luogo magico dove costruire i giocattoli dei nostri nonni

Il Museo del Giocattolo di Perugia è un luogo magico che conserva giochi popolari, i giochi del lavoro, i giochi di fantascienza o di spettacolo, il teatro d'ombra, gli oggetti legati al cinema e pre-cinema e al mondo della scuola. Visitandolo, un esperto vi racconterà i giochi tradizionali prima di guidarvi alla scoperta di quelli in mostra nel Museo, attraverso un percorso fatto di aneddoti, ricordi legati ai giochi per arricchire la comprensione dei giochi e delle tradizioni familiari, dove ognuno sarà invitato a contribuire con i loro ricordi personali. In un laboratorio, poi, si costruiranno giochi tradizionali a scelta fra la trottola, il gioco della morra, la campana con materiali speciali.

Udine



Tradizione e gusto: in viaggio tra i piatti della cucina friulana

I sapori che ci riportano ai ricordi d'infanzia sanno di casa, di sorrisi, di nonne e nonni che abilmente sapevano come stupire i palati con poco. Pochi ingredienti, spesso poveri, componevano i piatti della cucina degli avi. Ma è proprio nella semplicità e nella maestria di usare e dosare gli ingredienti giusti che ogni palato cede all'emozione. Si chiama "Roots to Taste – Viaggio nei sapori di casa" il laboratorio delle radici immersivo alla scoperta dei piatti tipici della tradizione del Friuli Venezia Giulia. L'attività si compone di un cooking show in cui si assisterà alla creazione di un piatto tipico della tradizione eseguito da un esperto di cucina tradizionale friulana.

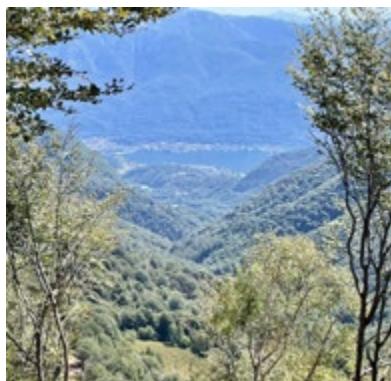
Napoli



Pizzaioli per un giorno "ambasciatori" per sempre

Quando si parla di Napoli è impossibile non pensare alla pizza, piatto povero e iconico famoso in tutto il mondo, vero e proprio marchio di fabbrica dei migranti che, con pochi ingredienti di qualità, sono riusciti a ritagliarsi uno spazio nel mondo e portare con sé un po' della loro città. In una esperienza proprio a Napoli si verrà guidati da un nostro mastro pizzaiolo che insegnerà tutti i segreti di un ottimo impasto, la gestualità per stenderlo a dovere, gli ingredienti freschi da utilizzare e come arrivare a una cottura perfetta. Un laboratorio al termine del quale i partecipanti diventeranno "ambasciatori" di un patrimonio immateriale dell'umanità in giro per il mondo.

Cuneo



In escursione sui sentieri delle Alpi del Piemonte

I territori di montagna hanno per secoli rappresentato un ambiente di vita e lavoro duro e poco ospitale. Ricco di cultura e di comunità in essi storicamente radicate come Valdesi e Walser ma anche luoghi da cui migrare. Scelta che fecero, tra '800 e '900, migliaia di piemontesi. Percorrere, accompagnato da una guida escursionistica, i sentieri di queste montagne, tra borgate e boschi, vi farà conoscere paesaggi e storie che appartengono, magari, ai vostri avi. Tra le valli del Piemonte, attraverso favolosi itinerari, vedrete panorami mozzafiato e interessanti elementi storico/culturali: dal Cuneese alla Val Chisone, dalla Valle di Susa al Verbanese Cusio Ossola.

Abruzzo



Impariamo l'ABC dell'enologia con la "vendemmia didattica"

Settembre e ottobre sono mesi di duro lavoro in Abruzzo, con la vendemmia che assorbe completamente aziende e famiglie. Negli ultimi anni, ha assunto anche una declinazione turistica, diventando un fenomeno sociale soprattutto per le giovani famiglie che trovano di grande interesse far trascorrere ai figli una giornata all'insegna della conoscenza delle tradizioni e contadine ma anche dell'apprendimento di rudimenti delle tecniche enologiche, quella che ormai è nota come "vendemmia didattica". Il calendario - che parte dal mese di settembre - vede protagoniste una nutrita serie di cantine che ospitano spettatori e appassionati con eventi a tema, degustazioni, aperitivi, escursioni e laboratori.

Palermo



Lungo la costa a bordo della leggenda Lisca Bianca

Scoprire Palermo dal mare sul quale è adagiata. È l'opportunità offerta da un tour su un'imbarcazione storica, quasi leggendaria, che negli Anni '70 del secolo scorso fece il giro del mondo e che è tornata a navigare dopo un recupero appassionante. In oltre due ore di navigazione, con a bordo i giovani protagonisti del restauro e uno storico dell'arte, si potrà ammirare lo skyline della città verso le borgate marinare dell'Acquasanta e dell'Arenella o verso la borgata di Sant'Erasmo. Un'opportunità per vivere dal mare Panormos, la "città tutta porto" e ammirare paesaggi che ricordano i dipinti dei grandi vedutisti ottocenteschi, da Lojacono a Leto.

italea

Il viaggio verso le tue radici



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



Ideato e prodotto dall'Agenzia Nove Colonne, che cura nel quadro del Progetto "Il Turismo delle Radici - Una Strategia Integrata per la ripresa del settore del Turismo nell'Italia post Covid-19", CUP: J51B21005910006, come previsto dall'Accordo tra il Ministero della Cultura e il MAECI per la realizzazione di servizi di informazione ai media, ideazione, produzione e sviluppo di contenuti editoriali e multimediali.

italea



Il viaggio verso le tue radici



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



MINISTERO
DELLA
CULTURA